



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Cake Pops



Herramientas

- ⦿ Picadora.
- ⦿ Guantes desechables (facilitan modelar las bolas).

Elaboración:

Mezclamos nuestro bizcocho desmigado con crema. Siempre iremos poco a poco para evitar que nos quede demasiada húmeda la mezcla.

Boleamos y refrigeramos nuestras bolas hasta que estén firmes (o congelamos, siempre que ni la crema ni el bizcocho que hemos usado hayan estado congelados). Yo suelo hacerlos de 35g.

Fundimos nuestra cobertura de chocolate, también llamada cobertura de caramelo, (candy melts / melts). Si nos quedan muy densos podemos aligerarlo con un poco de manteca de cacao o Crisco.

Una vez frías (si las hemos congelado debemos descongelar en la nevera) vamos a colocar primero el palito y después, cuando se haya solidificado la union, bañamos por completo.

Decoramos y dejamos asentar la cobertura.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Consejos:

- ⦿ Mi marca favorita de cobertura es Funcakes.
 - ⦿ Una de las cosas más importantes es la proporción entre bizcocho y crema. A vuestro bizcocho desmigado habéis de añadirle crema cucharada a cucharada, hasta que la masa sea compacta... En el momento en que podáis hacer bolitas compactas con la masa sin que estas se cuarteen, tendréis la proporción perfecta: no añadáis más. ¡¡Un exceso de crema hace que las bolitas luego se desplomen!!
 - ⦿ El siguiente paso fundamental es la refrigeración. Tenéis que enfriar las bolas en la nevera hasta que estén bien frías.
 - ⦿ Otro paso importante es la cobertura: ten cuidado al fundir los melts porque si calientas en exceso se quemarán y se llenarán de grumos.
 - ⦿ Recuerda siempre bañar la punta del palillo para que la unión se fije.
 - ⦿ Si vas a poner decoraciones grandes de fondant puedes primero bañar el cake pop y después, cuando la cobertura esté ya firme, pegar las decoraciones con un poco de glasa real o chocolate fundido.
-

Si quieres usar chocolate normal:

Necesitamos un termómetro.

El primer paso consiste en fundir el chocolate. Dependiendo del tipo de chocolate cambia la temperatura que debemos alcanzar al fundir el chocolate: fundiremos el chocolate negro a 50-55°C; si es chocolate con leche, a 45-50°C y el blanco a 40-45°C.

A continuación, debemos rebajar la temperatura del chocolate. ¿Cómo hacerlo?

Buscad una superficie de mármol o silestone de la cocina que esté limpia. Extended vuestro chocolate finamente por encima con ayuda de una rasqueta de metal o de una espátula. Nos reservamos aproximadamente $\frac{1}{4}$ del total y extendemos el otro muy finamente sobre el mármol, controlando con el termómetro hasta alcanzar la temperatura deseada. En el caso del chocolate negro hasta 27-28°C, el chocolate con leche a 27-28°C y el blanco a 26-27°.

Trasladamos de nuevo el chocolate al bol (en el que teníamos un poquito guardado) y de esta forma produciremos una subida de temperatura en el chocolate que es la que va a garantizar que luego cristalice perfectamente. En el caso del chocolate negro debemos alcanzar 31-32°C; si es chocolate con leche, a 29-30°C y el blanco a 28-29°C.

Una vez lo tenemos a esa temperatura podemos usarlo para bañar los cake pops.
